

Il Butterzopf della signora Beer

Il Butterzopf, la treccia al burro, è il tipico pane della domenica presente sulle tavole svizzere in questo giorno.

Prepariamolo insieme cominciando, come sempre, dagli ingredienti:
al lavoro!

Ingredienti:

| | | |
|---------------------------------------|-----|-----|
| farina 00 (Typ 405) | g. | 450 |
| farina di spelta (Urdinkelmehl) | g. | 50 |
| burro (<i>buono, mi raccomando</i>) | g. | 75 |
| acqua | ml. | 200 |
| latte (v. nota) | ml. | 75 |
| lievito di birra fresco | g. | 5 |
| sale | g. | 10 |
| tuorlo d'uovo per spennellare | | QB. |

Preparazione:

Pesare, mescolare insieme e setacciare le farine.

Mescolare nella ciotola metà dell'acqua col lievito sbriciolato e 2 CT. prelevati dalla miscela di farina e spelta già pesata e setacciata.

Lasciar fermentare in un posto appena tiepido (p.e. il forno spento con la luce accesa) per una decina di minuti.

Mescolare nell'impastatrice il resto della miscela di farine, aggiungendo via via il burro, il sale e la restante acqua. Lasciar mescolare dolcemente per una decina di minuti: l'impasto risulterà morbido ed elastico.

Lavorare a mano sul bancone per ottenere una palla e lasciarla lievitare, coperta, una mezz'oretta a temperatura ambiente.

Trasferire in frigo per una notte chiudendo bene il contenitore (*io uso un sacchetto di plastica*).

Oppure impastare la mattina e dopo la prima lievitazione far riposare in frigo almeno quattro ore.

Togliere dal frigo, rovesciare sul bancone, coprire con un canovaccio e attendere un'ora che l'impasto torni a temperatura ambiente.

Dividerlo in due panetti e formare quindi due rotoli di circa 2 cm. Ø.

Disporli incrociati, uno sull'altro.

Annodare il primo su secondo e riportare in fuori le estremità; quindi incrociare il secondo rotolo e riportare in fuori anche queste estremità. Procedere fino a esaurimento dell'impasto formando così una treccia. Fissare le estremità sotto la treccia stessa e separare con le dita, affinché siano lievemente discosti, i componenti della treccia. Porre su una placca coperta con carta forno, spennellare con parte del tuorlo d'uovo (eventualmente mescolato con poco latte) e lasciare riposare ancora 30'; dovrebbe raddoppiare di dimensioni.

Nel frattempo, scaldare il forno (statico) a 200°C, spennellare nuovamente con la miscela di latte e uovo rimasta e infornare per circa 40'/50'.

A cottura ultimata, picchiando sulla parte inferiore della treccia, dovrebbe dare un suono come di vuoto, altrimenti abbassare la temperatura e cuocere ancora qualche minuto per asciugare le ultime tracce d'umidità. Lasciar raffreddare, affettare e mangiare, cospargendo ogni fetta con ciò che più aggrada.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Latte: è una mia variante e si può tralasciare sostituendolo con un identico volume d'acqua.*
- *La treccia, quando si è raffreddata bene, si conserva alcuni giorni in un sacchetto del pane riposto in uno di plastica; sempre che non sia stata divorata tutta nei primi minuti d'esistenza!*